ICS 65.020.20
CCS B 31

T/GDVIA

广 东 省 蔬 菜 产 业 协 会 团 体 标 准

T/GDVIA XXXX—XXXX

澄海大芥蓝全产业链标准体系 品质等级评价

The whole industry chain standard system of Chenghai Gai-lan Quality grade evaluation

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

广东省蔬菜产业协会　　发 布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广东和利农生物种业股份有限公司提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东和利农生物种业股份有限公司、广东和利农农业研究院有限公司、汕头市澄海区农业发展中心。

本文件主要起草人：陈如珠、黄盼斌、李佳超、李映纯、余秋宏、周洁琳。

本文件为首次发布。

澄海大芥蓝全产业链标准体系 品质等级评价

1 范围

本标准规定了澄海大芥蓝品质等级评价的术语和定义、要求、检测方法、检验规则、包装与标识。本标准适用于澄海大芥蓝品质等级评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
NY/T 1430 农产品产地编码规则
NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

澄海大芥蓝 Chenghai Gai-lan

澄海大芥蓝是广东省汕头市澄海区的芥蓝地方品种，其薹心粗大、肉质脆爽、风味佳，一般不采收侧薹。

3.2

主薹 main bolt

植株生殖生长时抽出的主花茎及其着生的叶片。

3.3

侧薹 side bolt

主薹采收后，植株基部侧芽抽出的花茎及其着生的叶片。

4 要求

4.1 基本要求

根据每个等级划分要求，芥蓝应符合下列基本条件：

——产品为同一品种或相似品种；
——形状基本一致；
——不带根、清洁、无杂物；
——外观新鲜，花蕾不开放；
——不脱水，无腐烂；
——无病害、黄叶；
——无侧薹；
——无异常的外来水分；
——无异味。

4.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，澄海大芥蓝按其外观分为一级、二级。各等级应符合表 1 的规定。

表 1　澄海大芥蓝等级划分

等级	要求
一级	同一品种，主薹长 25 cm~30 cm，主薹横径 4.5 cm~5.5 cm，主薹长短一致，粗细均匀，少叶，顶端现蕾，无开花；鲜脆无渣，无木质纤维；薹叶圆滑鲜嫩，叶形完整；无发黄、腐烂，无虫害和其他伤害。
二级	同一品种或相似品种，主薹长 20 cm~25 cm，主薹横径 3.5 cm~4.5 cm，主薹长短基本一致，粗细较均匀，顶端现蕾，不开花；少量木质纤维；薹叶叶形基本完整；基本无发黄、腐烂，无虫害和其他伤害。

4.3　允许误差范围

按质量计：

a)　一级允许有 5 % 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；

b)　二级允许有 8 % 的产品不符合该等级的要求。

5　检测方法

5.1　感官评价

将样品置于自然光下，色泽、风味、木质纤维等指标可采用目测、鼻嗅、品尝和手捏的方法，并作记录。

5.2　大小规格

用精度为 0.1 cm 的尺子测量，并作记录。

6　检验规则

6.1　检验批次

同一生产基地、同一品种、同一等级、同一日采收的澄海大芥蓝应为一个检验批次。

6.2　抽样方法

应按照 NY/T 2103 的规定执行，抽样数量见表 2。

表 2　抽样数量

批量件数	≤100	101~300	301~500	501~1000	≥1000
抽样件数	5	7	9	10	15

6.3　判定规则

6.3.1　等级

整批产品不超过某等级规定的容许度，应判为某等级产品。超过时，应按低一级规定的容许度检验，直到判出该等级为止。

6.3.2　复检

该批次样品标志、包装、等级、规格不合格者，允许整改后复检一次。外观指标检测不合格不应复检。

7　包装

7.1　基本要求

同一包装内产品产地、等级、规格应一致，包装内产品可视部分应有产品代表性。

7.2　净含量

单位包装净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。

7.3 限度范围

每批受检样品质量和规格不符合等级要求的，允许误差应按检验平均值计算，不应超过规定值的 2 倍。

8 标识

应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、NY/T 1430 的规定。